

**SAVE THIS USE AND CARE BOOK**

**POR FAVOR LEA ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR EL PRODUCTO**

**CONSERVER CE GUIDE D'ENTRETIEN ET D'UTILISATION**

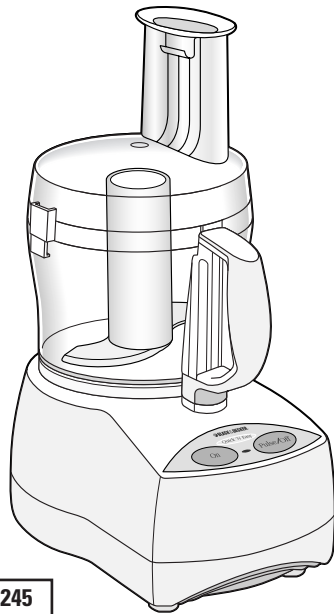


# Power Pro™ II

**Food Processors** (English, page 2)

**Procesadores de alimentos** (Español, página 12)

**Robots culinaires** (Français, à la page 25)



Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245  
Accesorios/partes (EUA/Canadá)  
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

U.S.A./Canada 1-800-231-9786  
Mexico 01-800-847-2309

500W (MAX) 120V ~ 60Hz

<http://www.blackanddecker.com>

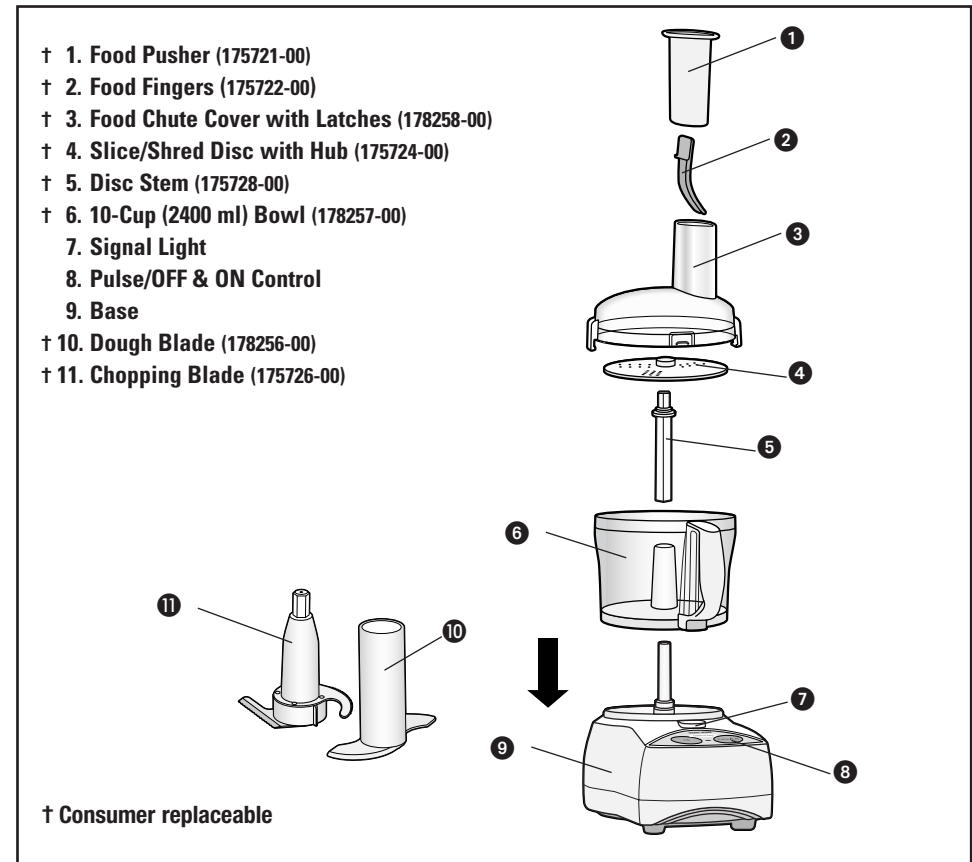
**Séries FP1500 Series**

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following.

- **Read all instructions.**
- To protect against risk of electrical shock, do not put base, cord, or plug in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Turn unit off and unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning. To disconnect, turn unit off, grasp plug, and pull from wall outlet. Never yank on cord.
- Avoid contacting moving parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to an authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Or, call the appropriate toll-free number on the cover of this manual.
- The use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Keep hands and utensils away from moving blades or Discs while processing food to prevent the possibility of severe personal injury or damage to the food processor. A scraper may be used, but it must be used only when the food processor is not running.
- Blades are sharp. Handle carefully.
- Be sure to insert or remove Chopping Blade and Slice/Shred Disc by using hubs to avoid injury.
- To avoid injury, never place Chopping Blade or Slice/Shred Disc on Base without first putting Bowl properly in place. Make sure motor, Disc, and/or Chopping Blade have stopped completely before removing cover.
- Be certain cover is securely locked in place before operating appliance.
- Never feed food into chute by hand. Always use Food Pusher.
- Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.
- Do not operate this appliance in the presence of explosive and/or flammable fumes.
- This appliance is intended for household use only, not for commercial or industrial use. Use for anything other than intended will void the warranty.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### POLARIZED PLUG (120V Models Only)

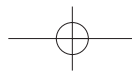
This appliance has a polarized plug—one blade is wider than the other. As a safety feature, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse it and try again. If it still does not fit, contact an electrician **Do not attempt to defeat this safety feature.**

### TAMPER-RESISTANT SCREW

This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the bottom cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the bottom cover.** There are no user serviceable parts inside. Repair should be done only by authorized service personnel.

### ELECTRICAL CORD

The cord of this appliance was selected to reduce the possibility of tangling in or tripping over a longer cord. If more length is needed, use an Underwriters Laboratories (UL)-Listed, NOM, or appropriate agency-approved extension cord rated no less than 15-amperes and 120 volts or 6 amperes 220 volts. When using an extension cord, do not let it drape over the working area or dangle where someone could accidentally trip over it. Handle cord carefully for longer life; avoid jerking or straining it at outlet and appliance connections.



### Before First Use

- When unpacking the product and removing packing material, handle the Chopping Blade, and Slice/Shred Disc carefully; they are very sharp.
- Wash all parts except the Base. Be sure to read this Use & Care Book, paying special attention to the sections on "How to Use" and "Care and Cleaning" to learn the correct methods for taking the unit apart and cleaning.

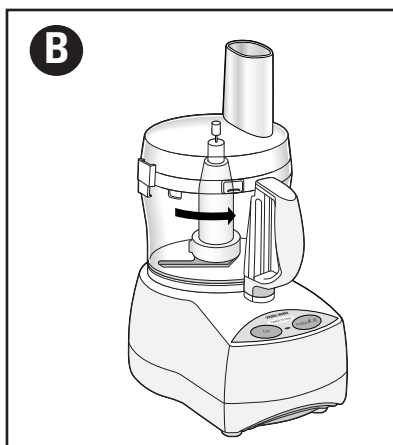
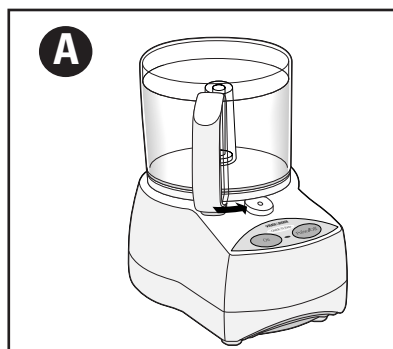
## How To Use – English

**NOTE ABOUT USAGE:** Do not attempt to chop ice in this food processor; it will damage the Bowl and dull the Chopping Blade. This unit will not whip cream, beat egg whites to a desirable volume, grind coffee beans or spices with a high oil content, or slice or shred hard-cooked eggs, marshmallows, or soft cheeses.

**IMPORTANT:** For your protection, this unit has an Interlock System so the processor won't operate unless the Bowl is locked onto the Base and the Cover is correctly locked onto the Bowl. Be sure the Bowl Handle is turned fully onto the Base so that the Handle lines up over the Signal Light. Do not attempt to operate the unit without the Cover being correctly in place. Be sure the Base and the Bowl is on a flat, dry, clean surface before you begin processing.

### How to Slice or Shred

1. Place the Bowl over the Center Post in the Base with the Handle at the left. Turn the Bowl towards the right until it drops down into place. Snap the Bowl in so that the Handle lines up straight over the Signal Light; be sure it locks into place (A).
2. Slide the Disc Stem onto the Center Post in the Bowl, then carefully grasp the Slice/Shred Disc (it's sharp!!!) with the desired side (Slice or Shred) up and push it down onto the Disc Stem.
3. Place the Cover onto the Bowl so that the Food Chute is just to the right of the Bowl Handle. Twist the Food Chute/Cover toward LOCK until you hear it click into place (B).
4. Plug the cord into an electrical outlet. Use the Food Guide to help you prepare food for slice/shred processing. Fill the Food Chute with food and position the Pusher over the food. If you load rounder foods (such as carrots or cucumbers) vertically, the Food Fingers will help keep them from tilting for even slicing.

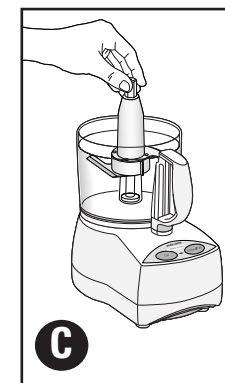


5. Press down lightly but firmly on the Food Pusher while pressing the Pulse (or press ON for continuous processing). NOTE: Let the Processor do the work. Heavy pressure will not speed operation. Do not use the Processor continuously for more than 3 minutes at a time.
6. After processing food, release the Pulse, or if you were using continuous ON, press Pulse/OFF. Allow the Disc to stop rotating. Twist the Food Chute/Cover toward UNLOCK to remove the Cover.
7. Grasp the Disc and lift out. Carefully pull out the Disc Stem, unlock the Bowl by turning the Handle to the left, and lift the Bowl off.

### How To Chop

The Chopping Blade speeds up many everyday tasks and is designed to chop, crumb, grind, mince and mix quickly.

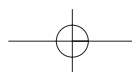
1. Place the Bowl over the Center Post in the Base with the Handle at the left. Turn the Bowl towards the right until it drops down into place. Snap the Bowl in so that the Handle lines up straight over the Signal Light; be sure it locks into place (A).
2. Grasp the Chopping Blade by its center shaft and slide it down onto the Center Post. (C)
3. Place the Cover onto the Bowl so that the Food Chute is just to the right of the Bowl Handle. Twist the Food Chute/Cover toward LOCK until you hear it click into place (B).
4. Plug the cord into an electrical outlet. Use the Food Guide to help you prepare food for chopping/mincing/mixing and crumbing.
5. Press Pulse (or ON for continuous operation). When pulsing, hold the Pulse position for about 2-3 seconds: check results; repeat for desired consistency. It is better to use several short operations rather than a single long one unless mixing ingredients that require longer processing times.
6. After processing food, release the Pulse, or if you were using continuous ON, press Pulse/OFF. Allow the Disc to stop rotating. Twist the Food Chute/Cover toward UNLOCK to remove the Cover.
7. Grasp the Chopping Blade by its shaft and remove. Unlock the Bowl by turning the Handle to the left, and lift the Bowl off. Empty the processed food.

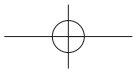


### How to Use the Dough Blade

**IMPORTANT:** Follow the instructions under "How to Chop" to install and remove the Dough Blade.

1. The Dough Blade can be used to make yeast breads, pizza dough, or yeast rolls. Use the 2 dough recipes in this manual as a guide when making bread or pizza dough. **Be sure to add liquid ingredients slowly** as the dough will not form properly if liquid is added too fast.
2. You may have to stop the unit at times to scrape down the sides of the processing Bowl.





3. Do NOT use the Dough Blade to make pie crust. **Use the Chopping Blade for pie dough (see recipes).**

**Bread Making Tips for the Dough Blade**

1. For best results, use ingredients at room temperature and be sure the butter is soft.
2. Check the date on the yeast package to be sure it hasn't expired. Measure flour accurately by spooning it into a measuring cup designed for dry ingredients. Level it off with the straight side of a knife or metal spatula. Do not pack flour by tapping the cup when measuring.
3. Use the amount of liquid and flour in the bread recipe provided as a guide. You can experiment with other favorite yeast bread recipes.
4. You may use bread flour, if you'd prefer. Breads will be taller.

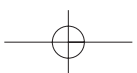
**Food Processing Tips/Liquids**

- Hot liquids (not boiling) and hot foods can be processed in the Bowl.
- Be sure to process small amounts of liquids - 2 cups or less at a time. Larger amounts may leak from the Bowl.

## Care & Cleaning

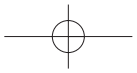
**NOTE:** Do not attempt to sharpen the cutting edges of the Chopping Blade or the Reversible Disc. They are permanently sharpened at the factory and will be ruined by attempted sharpening.

1. Before cleaning, be sure the unit is Off and the cord is unplugged.
2. Whenever possible, rinse parts immediately after processing for easy cleanup.
3. Wipe the Base, Control area, and feet with a damp cloth and dry thoroughly. Stubborn spots can be removed by rubbing with a damp cloth and a mild, non-abrasive cleaner. Do not immerse the Base in liquid.
4. All removable parts can be washed by hand or in a dishwasher, top rack.
  - If washing by hand, wash in hot, sudsy water, rinse, and dry thoroughly. If necessary, use a small nylon bristle brush to thoroughly clean the Bowl and Food Chute/Cover; this type of brush will also help prevent cutting yourself on the Chopping Blade and Slice/Shred Disc.
  - If washing in a dishwasher, place removable parts on the top rack only – not in or near the utensil basket.
5. Do not use rough scouring pads or cleansers on any plastic or metal parts.
6. Do not fill the Bowl with boiling water or place any of the parts in boiling water. Some foods, such as carrots, may temporarily stain the Bowl. To remove stains, make a paste of 1 tablespoon baking soda and two tablespoons warm water. Apply the paste to the stains and rub with a cloth. Rinse in sudsy water and dry.



<b>CHOPPING GUIDE</b>		
<b>FOOD</b>	<b>AMOUNT</b>	<b>COMMENTS</b>
BABY FOOD	Up to 4 cups	Add up to 4 cups cooked vegetables and meat to Bowl, along with 1/2 cup cooking liquid/broth. Process to reach desired fineness.
BREAD CRUMBS	Up to 10 slices	Break either fresh or dry bread slices into quarters. Add to Bowl and process until finely crumbed.
COOKIE/CRACKER CRUMBS	Up to 10 cups	Use for crumbing graham crackers, chocolate or vanilla wafers. Break larger crackers into quarters. Add to Bowl and process until fine.
CRANBERRIES, MINCED	3 cups	Pulse to chop to desired fineness. Can also add sugar to make cranberry relish.
EGGS, CHOPPED	Up to 12	Peel, dry and halve hard-cooked eggs. Add to Bowl. Pulse to chop, checking fineness after 4 - 5 pulses.
GARLIC, MINCED	Up to 5	Drop clove(s) down food chute while unit is running.
MEAT, CHOPPED (RAW OR COOKED)	Up to 2 cups	Cut meat into 1" (2.54 cm) cubes. Add to Bowl and pulse to chop.
MUSHROOMS, CHOPPED	Up to 20 medium	Halve large ones and add to Bowl. Chop to desired fineness.
NUTS, CHOPPED	10 cups	Add to Bowl and process to chop.
ONIONS, CHOPPED	Up to 3 large	Quarter, and add to Bowl. Pulse 1 or 2 times to coarsely chop. For green onions, cut into 1" (2.54 cm) pieces and add up to 3 cups.
PARMESAN OR ROMANO CHEESE, GRATED	Up to 1-1/2 cups	Allow cheese to reach room temperature. Cut into 1" (2.54 cm) cubes. Add to Bowl and process to desired fineness.
PARSLEY, CHOPPED	Up to 2 cups	Add to Bowl and pulse to chop to desired fineness, about 10 - 15 seconds Process other herbs in same manner (basil, cilantro, mint).
PEPPER, GREEN CHOPPED	Up to 1 pepper	Cut into 1" (2.54 cm) pieces. Add to Bowl and pulse to chop.





<b>CHOPPING GUIDE (CONTINUED)</b>		
<b>FOOD</b>	<b>AMOUNT</b>	<b>COMMENTS</b>
PIE DOUGH	Up to 2 9" pie crusts	Follow food processor recipe for 1 or 2 standard size pie crusts. See One-Crust Standard Pie Crust recipe.
SOUPS, PUREED OR CREAMED	2 cups	Add up to 2 cups hot (not boiling) vegetable soup for pureeing and creaming. Process to desired smoothness.
SQUASH (BUTTERNUT), MASHED	Up to 8 cups, 1" (2.54 cm) cubes	Add up to 8 cups cooked, drained squash to Bowl. Process to puree. Works for pumpkin and sweet potatoes, also.
STRAWBERRIES, PUREED	2 cups	Hull and halve large berries. Add to Bowl and process to chop.
TOMATOES, CHOPPED	4 medium	Quarter tomatoes. Add up to 4 and pulse to desired fineness.

<b>SLICING GUIDE</b>	
<b>FOOD</b>	<b>COMMENTS</b>
APPLE	Quarter and stack horizontally in chute. Use firm pressure.
CABBAGE	For coarsely shredded results, use slicing side of disc. Cut into pieces to fit chute. Empty Bowl as cabbage reaches disc.
CARROTS	Cut into 4" (10.2 cm) lengths and pack in chute, alternating thick and thin ends.
CELERY	Remove strings. Cut stalks into thirds. Pack chute for best results.
CUCUMBER	Cut to fit chute if necessary.
MUSHROOMS	Stack chute with mushrooms on their sides for lengthwise slices.
NUTS	For coarsely chopped results, fill chute with nuts and slice.
ONIONS	Quarter and fill chute, positioning onions upright for coarsely chopped results.
PEACHES/PEARS	Halve or quarter and core. Position upright in chute and slice using light pressure.
PEPPERS, GREEN	Halve and seed. Fit pepper up bottom of chute, squeezing slightly to fit if necessary. Cut large ones into quarters or strips, depending on desired results. Slice using moderate pressure.
PEPPERONI	Cut into 3" (8 cm) lengths. Remove inedible casing. Slice 2 pieces at a time using firm pressure.
POTATOES	Peel if desired. Position in chute, cutting large potatoes in halves or thirds.
STRAWBERRIES	Hull. Arrange berries on their sides for lengthwise slices.
TOMATOES	Use small tomatoes for whole slices; halve if necessary. Use gentle, but firm pressure.
TURNIPS	Peel. Cut turnips to fit chute.
ZUCCHINI	Slice off ends. Use small squash for whole slices; halve larger ones to fit chute.

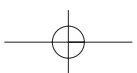
<b>SHREDDING GUIDE</b>	
<b>FOOD</b>	<b>COMMENTS</b>
CABBAGE	Use shredding disc for very fine cabbage or slaw. Cut into pieces to fit chute. Shred using light pressure. Empty Bowl as cabbage reaches disc.
CARROTS	Position in chute and shred.
CHEESE, CHEDDAR	Cut to fit chute. Cheese must be well chilled.
CHEESE, MOZZARELLA	Cut to fit chute. Cheese must be chilled in freezer for 30 minutes prior to shredding. Use light pressure.
POTATOES	Position in chute. Cut large potatoes in half or quarters.
ZUCCHINI	Cut to fit chute, either lengthwise or horizontally.



## Recipes

### Speedy Processor Pizza Dough

- 2 cups all-purpose flour
- 1 package (1/4 oz. 7 g) active dry yeast
- 1 tablespoon sugar
- 3/4 teaspoon salt
- 1 tablespoon vegetable oil
- 3/4 cup hot tap water



1. With Dough Blade in place, add flour, yeast, sugar and salt to Processor Bowl. Process about 5 seconds to blend.
2. Add vegetable oil to hot water. With Processor running, slowly add water/oil mixture down Food Chute (should take about 30 seconds). Continue processing to knead dough for 1 to 1-1/2 minutes. Stop, and test dough for stickiness. If dough is still sticky, process to knead for another 15 to 30 seconds. Let dough rest 10 minutes.
3. On floured board, fold dough over 3 or 4 times to knead slightly. For 1 large pizza baked in a 15-inch x 10-inch x 1-inch (38 x 25 x 2 cm) jellyroll pan, roll dough out to about that size, and transfer to greased pan. Gently push dough out to cover pan and form crust edge up sides of pan.
4. For 2 thin crust pizzas (about 12-inch/30 cm diameter), divide dough in half. Roll or pat dough out to form a circle, and transfer to greased pizza pans. Shape crust partially up sides of pan to form crust edge. (Dough will be thin, and be sure to push dough together if any holes or rips occur.)
5. Cover crust with pizza sauce, vegetables and cheeses as desired.
6. Bake at 425°F (218°C) for 18 to 20 minutes for large, single pizza, or about 12 to 15 minutes for thinner, round pizzas.

**Makes:** 1 large, or 2 smaller pizza crusts.

**NOTE:** This pizza recipe can be doubled.

### Basic White Bread

3 cups all-purpose flour

3 tablespoons soft butter, divided in 4 pieces

2 tablespoons sugar

1 teaspoon salt

1 package active dry yeast

1/4 cup lukewarm water

2/3 cup lukewarm water

1. Position Dough Blade in Processor Bowl. Add flour, butter, sugar and salt. Process to mix, about 5 seconds.
2. In measuring cup, add yeast to 1/4 cup water. Stir to mix, and allow to dissolve, about 10 minutes.
3. With Processor running, slowly add yeast mixture and water down Food Chute (should take about 30 seconds to add liquid ingredients).
4. Continue processing to knead dough for 45 seconds. Stop. Remove Cover and press dough down into bottom of Bowl.
5. Cover and process to knead for an additional minute.
6. Turn dough out; shape into ball; place in a greased mixing bowl, rotating to grease surface.
7. Cover; let rise in warm place until doubled in size, about 1 to 1-1/2 hours. Turn dough out onto well-floured surface. Punch down and toss until no longer sticky. Form into smooth ball, and let rest 15 minutes.

8. Shape to fit 9-inch x 5-inch x 3-inch (23 x 13 x 8 cm) greased bread pan. Cover and let rise again in warm place until dough has risen about 1-inch over sides of pan, about 1 hour.
9. Bake in preheated 375°F (191°C) oven about 35 to 40 minutes, or until golden brown. Turn out of pan immediately.

**Makes:** 1 loaf.

**NOTE:** Do not double this recipe. Only 1 loaf of bread can be mixed at a time.

### One Crust Standard Pie Crust

1 cup all-purpose flour

1/2 teaspoon salt

1/4 cup vegetable shortening, room temperature, divided into 3 parts

1 tablespoon butter or margarine, well chilled

3 tablespoons chilled water

1. Position Chopping Blade in Bowl. Add flour, salt, vegetable shortening, and butter. Process until particles resemble coarse crumbs, about 15 seconds.
2. Add water all at once through food chute with Processor running.
3. Process until dough forms a ball, or no more than 20 seconds. If dough does not form a ball, stop Processor. Remove Chopping Blade. Gently shape dough into a ball with hands. Roll out for pie, or as directed in recipe. If crust is to be baked before filling, prick generously with fork. Bake in preheated oven at 450°F (232°C) until golden brown, about 9 - 10 minutes.

**Makes:** 1 (9-inch/23 cm) pie crust.

**NOTE:** If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

### NEED HELP?

For service, repair, or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. **Do NOT** return the product to the place of purchase. **Do NOT** mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

### FULL ONE-YEAR WARRANTY

Appliances warrants this product against any defects that are due to faulty material or workmanship for a one-year period after the original date of consumer purchase. This warranty does not include damage to the product resulting from accident, misuse, or repairs performed by unauthorized personnel. If the product should become defective within the warranty period, or you have questions regarding warranty or service, call Consumer Assistance and Information toll free at: 1-800-231-9786. This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state or province to province.

## INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

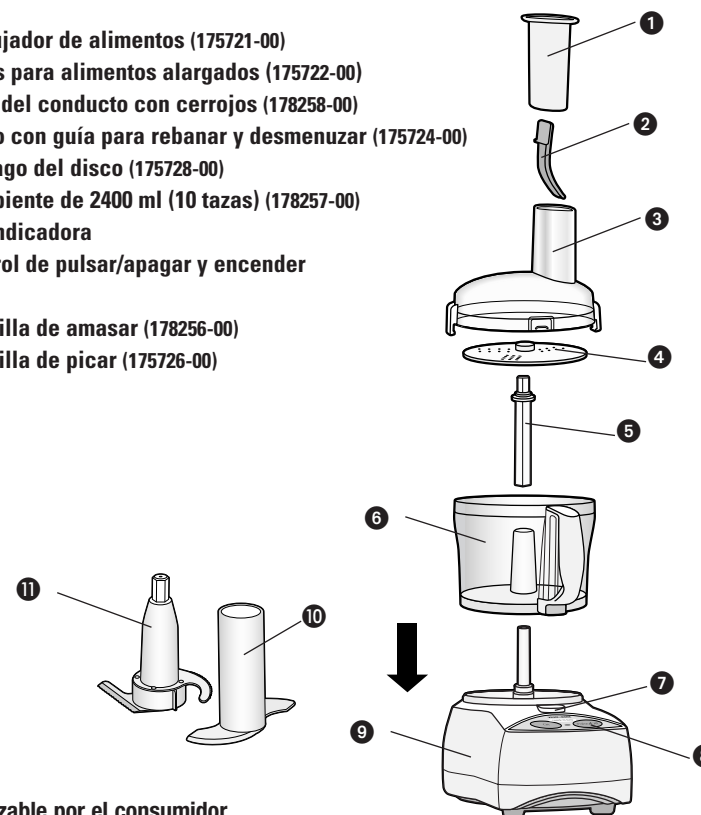
Cuando se usan aparatos electrónicos, debe tomarse algunas precauciones básicas incluyendo las siguientes

### ■ Por favor lea todas las instrucciones.

- A fin de protegerse contra el riesgo de un choque eléctrico, no coloque la base, el cable, ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato electrónico operado en presencia de menores de edad o por ellos mismos requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte la unidad de la toma de corriente cuando no esté en uso, cuando le quite o le ponga partes y antes de limpiarla. Para desconectarla, sujete el enchufe y hale con cuidado. Nunca tire del cable.
- Evite el contacto con las partes en movimiento.
- No opere ningún aparato electrónico si el cable o el enchufe está dañado, si el aparato no funciona bien, si se ha dejado caer o si ha sufrido daño de cualquier naturaleza. Devuelva la unidad a un centro de servicio autorizado para que la examinen, reparen, o para que le ajusten cualquier falla mecánica o electrónica o llame gratis al número apropiado que aparece en la portada de este manual.
- El uso de accesorios no recomendados ni a la venta por el fabricante de la unidad puede causar incendio, choque eléctrico o lesiones personales.
- No use el procesador a la intemperie.
- No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con superficies calientes.
- A fin de prevenir severas lesiones personales o daño al procesador, mantenga las manos y todo utensilio alejado de las cuchillas o los discos mientras esté procesando alimentos. Puede usar un raspador siempre y cuando la unidad **NO** esté en funcionamiento.
- Las cuchillas tienen filo. Manéjelas con cuidado.
- A fin de evitar lesiones, asegúrese de instalar o retirar las cuchillas para picar o el disco para rebanar y desmenuzar sujetándolo siempre por las guías.
- Con el fin de evitar lesiones, nunca coloque la cuchilla para picar ni el disco para rebanar y desmenuzar sobre la base sin antes haber colocado el recipiente en su lugar. Asegúrese que el motor, el disco, y/o la cuchilla haya parado por completo antes de retirar la tapa.
- Asegúrese que la tapa esté cerrada apropiadamente antes de operar la unidad.
- Nunca introduzca los alimentos en el conducto con la mano. Use el empujador de alimentos.
- No trate de alterar el mecanismo del seguro de cierre de la tapa.
- No opere este aparato en presencia de gases explosivos y/o inflamables.
- Este producto ha sido diseñado solamente para uso doméstico. El uso con cualquier otro fin anulará la garantía de inmediato.

## CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

- † 1. Empujador de alimentos (175721-00)
- † 2. Guías para alimentos alargados (175722-00)
- † 3. Tapa del conducto con cerrojos (178258-00)
- † 4. Disco con guía para rebanar y desmenuzar (175724-00)
- † 5. Vástago del disco (175728-00)
- † 6. Recipiente de 2400 ml (10 tazas) (178257-00)
- 7. Luz indicadora
- 8. Control de pulsar/apagar y encender
- 9. Base
- † 10. Cuchilla de amasar (178256-00)
- † 11. Cuchilla de picar (175726-00)



† Reemplazable por el consumidor

### ENCHUFE POLARIZADO (Modelos 120V solamente)

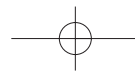
Esta unidad tiene un enchufe polarizado en el que una clavija/contacto es más ancho que el otro. Como medida de seguridad, el enchufe puede introducirse en la toma de corriente solamente en un sentido. Si el enchufe no encaja en el contacto, inviértalo. Si aún así no se ajusta, busque la ayuda de un electricista. **Por ningún punto trate de alterar esta medida de seguridad.**

### TORNILLO DE SEGURIDAD

Esta unidad viene equipada con un tornillo de seguridad para evitar la remoción de la cubierta inferior. Con el fin de reducir el riesgo de incendio o choque eléctrico, **no trate de retirar la cubierta inferior.** La unidad no contiene partes servibles al usuario. Cualquier reparación deberá ser efectuada únicamente por personal de servicio autorizado.

### CABLE ELECTRICO

El cable de esta unidad fue seleccionado con el fin de evitar la posibilidad de que alguien se enrede o se tropiece en uno más largo. De ser necesaria una extensión, use un cable de extensión enlistado por UL (Underwriters Laboratories), NOM, o uno aprobado por una agencia apropiada. La extensión deberá estar calificada para no menos de 15 amperes y 120 volts o una de



6 amperes y 220 volts. Cuando use un cable de extensión, no permita que cuelgue sobre el área de trabajo para evitar que alguien se tropiece en ella accidentalmente.

#### Antes de usar la unidad por primera vez

- Cuando abra la caja del producto y retire el material de empaque, maneje la cuchilla de picar y el disco de rebanar/desmenuzar con mucho cuidado porque tienen filo.
- Lave todas las partes con excepción de la base. Asegúrese de leer este manual de uso y cuidado del producto y preste atención especial a la sección "Como usar" y "Cuidado y limpieza" para que aprenda el método correcto y necesario para desarmar y limpiar la unidad.

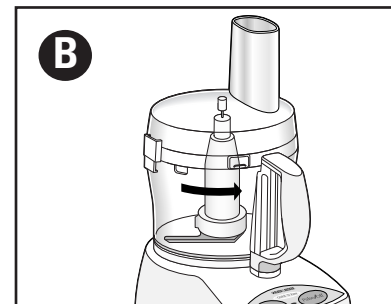
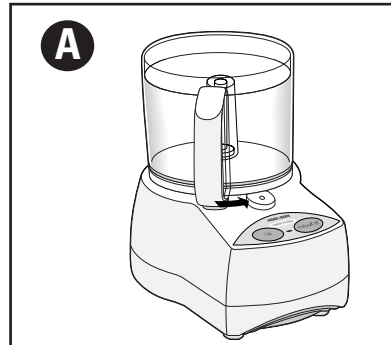
## Como usar - Español

**CONSEJO IMPORTANTE:** No trate de picar hielo en este procesador de alimentos; dañará el recipiente y desafilará la cuchilla de picar. Esta unidad no bate crema, no bate claras de huevo a punto de nieve, no muele café ni especias con alto contenido de aceite, no rebana huevos cocidos, dulces de malvavisco, ni queso suave.

**IMPORTANTE:** Para su protección, esta unidad cuenta con un mecanismo de cierre de seguridad. El procesador no funciona a menos que el recipiente esté instalado con el seguro sobre la base y la tapa esté asegurada en el recipiente. Gire el recipiente y asegúrese que el asa esté alineada con la luz indicadora. No trate de operar la unidad sin antes haber colocado la tapa apropiadamente. Asegúrese que el recipiente esté fijo en la base y que la base esté sobre una superficie plana, seca, y limpia antes de empezar a procesar alimentos.

#### Como rebanar o desmenuzar

1. Coloque el recipiente sobre la guía del centro de la base. Asegúrese que el asa quede hacia la izquierda. Gire el recipiente hacia la derecha hasta caer en su lugar. Empuje el recipiente hacia abajo hasta enganchar. El asa debe quedar alineada exactamente sobre la luz indicadora (A).
2. Deslice el vástago del disco en la guía central de la base del recipiente. Luego sujete el disco para rebanar/desmenuzar con mucho cuidado por el borde con el lado que desea usar hacia arriba y deslícelo para abajo en el vástago.
3. Coloque la tapa sobre el recipiente de manera que el conducto de alimentos quede hacia la derecha del asa. Gire el conducto/tapa hacia la posición LOCK (cerrar) hasta escucharlo producir un clic y caer en su lugar (B).

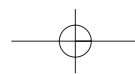
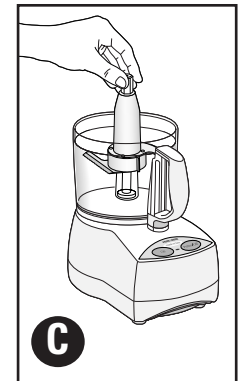


4. Enchufe el cable a una toma de corriente. Consulte las guías provistas para rebanar/desmenuzar alimentos en el procesador. Coloque el empujador sobre los alimentos una vez que haya llenado el conducto. Si llena el conducto de alimentos redondeados (como las zanahorias o pepinos), las guías verticales del conducto ayudarán a mantener fijos estos alimentos para rebanarlos de manera uniforme.
5. Use el empujador e impulse los alimentos de manera ligera pero firme mientras oprime el botón de pulso (u oprima ON para funcionamiento continuo). NOTA: Permita que la unidad realice su función. El uso de presión excesiva no acelera la tarea. No use el procesador continuamente por más de 3 minutos a la vez.
6. Después de procesar los alimentos, suelte el botón de pulso. Si estaba usando el modo continuo ON (encendido), oprima Pulse/OFF (pulsar/apagar). Permita que el disco pare por completo. Gire la tapa hacia la posición UNLOCK (abrir cerradura) y retire la tapa.
7. Sujete el disco y álcelo. Saque el vástago del disco con cuidado, Gire el asa del recipiente hacia la izquierda para desenroscar y retirar el recipiente.

#### Como picar

La cuchilla para picar facilita muchas de las tareas rutinarias y ha sido diseñada para picar, migar, moler, partir y mezclar más rápido.

1. Coloque el recipiente sobre la guía del centro de la base. Asegúrese que el asa quede hacia la izquierda. Gire el recipiente hacia la derecha hasta caer en su lugar. Empuje el recipiente hacia abajo hasta enganchar. El asa debe quedar alineada exactamente sobre la luz indicadora (A).
2. Sujete la cuchilla de cortar por el vástago y deslícela en la guía del centro del recipiente. (C)
3. Coloque la tapa en el recipiente de manera que el conducto de alimentos quede hacia la derecha del asa del recipiente. Gire la tapa/conducto hacia la posición LOCK hasta que produzca un clic y caiga en su lugar (B).
4. Enchufe el cable a una toma de corriente. Use la tabla como guía para ayudarlo a preparar alimentos, picar, cortar, mezclar o migarlos. Llene el recipiente con los alimentos.
5. Seleccione la velocidad alta o baja, oprimiendo seguidamente el control deseado de pulso o de encendido. Cuando use el control de pulso, manténgalo oprimido de 2-3 segundos antes de supervisar los alimentos; repita hasta obtener la consistencia deseada. Resulta mejor realizar varias operaciones cortas en vez de una prolongada a menos que esté mezclando ingredientes que requieren más tiempo.
6. Después de procesar alimentos, oprima el control OFF (apagado) o suelte el botón de pulso. Permita que la cuchilla pare por completo. Gire la tapa hacia la posición UNLOCK para retirarla.
7. Sujete la cuchilla por el vástago y retírela. Gire el asa del recipiente hacia la derecha para desengancharlo de la base. Vacíe los alimentos procesados.





### Como amasar

**IMPORTANTE:** Para instalar la cuchilla de amasar, siga las mismas instrucciones bajo "Como picar".

1. La cuchilla de amasar puede usarse para hacer pan o panecillos de levadura y masa de pizza. Use las 2 recetas incluidas en este manual como guía cuando prepare masa de pan o de pizza. Para juntar la masa apropiadamente, **asegúrese de agregar los ingredientes líquidos despacio.**
2. Es posible que deba parar la unidad de vez en cuando para raspar la masa adherida a los costados del recipiente.
3. No use la cuchilla de amasar para preparar costra de pastel. **Use la cuchilla de picar (consulte las recetas).**

### Consejos para preparar masa con la cuchilla de amasar

1. Para mejor resultado, use ingredientes a temperatura ambiental y asegúrese que la mantequilla esté blanda.
2. Verifique la fecha de expiración del paquete de levadura. La levadura debe estar fresca. Mida la harina con precisión en una taza diseñada para ingredientes secos. No golpee la taza a medida la llena de harina. Use una espátula o la parte plana de un cuchillo para nivelar la harina en la taza.
3. Use como guía la cantidad de líquido y harina en la receta de pan provista. Puede experimentar con otras de sus recetas a base de levadura.
4. Puede usar harina de pan, sólo que el pan crecerá más.

### Consejos para procesar alimentos/Liquids

- Se puede procesar alimentos calientes (no hirviendo) en el recipiente del procesador.
- Asegúrese de procesar líquido en cantidades de 2 tazas a la vez o menores. Las cantidades mayores pueden derramarse.

## Cuidado y limpieza

**NOTA:** No trate de afilar los bordes de cortantes de la cuchilla ni del disco reversible. Ya traen filo de fábrica y se dañarán al tratar de afilarlos en casa.

1. Antes de limpiar la unidad, asegúrese de que esté apagada y que el cable esté desconectado.
2. Para facilitar la limpieza, cuando sea posible, enjuague las partes de la unidad inmediatamente después de haber procesado cualquier alimento.
3. Limpie la base y el inferior de la unidad con un paño humedecido y séquela bien. Las manchas persistentes pueden eliminarse frotando un paño humedecido con un limpiador no abrasivo. No sumerja la base en ningún líquido.
4. Todas las partes removibles pueden lavarse a mano o en la máquina lavaplatos.
  - Si las lava a mano, hágalo con agua caliente y jabón, enjuáguelas y séquelas bien. Puede usar un cepillo de cerdas de nailon para limpiar detalladamente el recipiente y la tapa; este tipo de cepillo también previene cortaduras con el filo de la cuchilla o del disco

- Si usa la máquina lavaplatos, coloque las partes removibles de la unidad **únicamente** en la bandeja superior; nunca cerca ni dentro del compartimiento de los cubiertos.
5. No use almohadillas de fibras abrasivas ni agentes limpiadores en las partes plásticas o metálicas de la unidad.
  6. No llene el recipiente con agua hirviendo ni coloque ninguna de las partes de la unidad en agua hirviendo. Algunos alimentos como las zanahorias pueden manchar un poco el recipiente. Para eliminar las manchas, prepare una pasta con una cucharada de polvo de bicarbonato y dos cucharadas de agua tibia. Aplique la pasta a las manchas y frótelas con un paño. Enjuague con agua y jabón y seque bien.

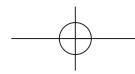
### UTILIDAD DE LA CUCHILLA PARA PICAR

ALIMENTO	CANTIDAD	OBSERVACIONES
ALIMENTO PARA BEBE	Hasta 4 tazas	Agregue hasta 4 tazas de vegetales y carne al recipiente, junto con 1/2 taza de líquido/consomé. Procese a la consistencia deseada.
MIGAJAS DE PAN	Hasta 10 rebanadas	Cuaratee el pan seco o fresco. Agréguelo al recipiente para migarlo bien fino.
MIGAJA DE GALLETA DULCE/SALADA	Hasta 10 tazas	Use para migar galletas de trigo, chocolate o barquillos de vainilla. Cuaratee las galletas grandes. Agréguelas al recipiente para migarlas.
ARANDANOS AGRIOS, PICADO	3 tazas	Pique a la consistencia deseada con el botón de puso. Agregue azúcar se desea preparar aderezo de arándanos.
HUEVOS COCIDOS, PICADOS	Hasta 12	Pele, seque y corte por mitad los huevos. Agréguelos al recipiente. Pulse para picarlos y supervíselos después de pulsar 4-5 veces.
GARLIC, MINCED	Hasta 5	Deje caer los dientes de ajo al recipiente por el conducto de alimentos mientras el procesador esté en funcionamiento.
CARNE, PICADA (CRUDA O COCIDA)	Hasta 2 tazas	Corte la carne en pedazos de 2.54 cm (1"). Agréguelos al recipiente y procéselos para picarlos.

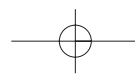
<b>UTILIDAD DE LA CUCHILLA PARA PICAR (CONTINUA)</b>		
<b>ALIMENTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
CHAMPIÑONES, PICADOS	Hasta 20 medianos	Corte los champiñones grandes por mitad. Píquelos a la consistencia deseada.
NUECES, PICADAS	10 tazas	Agréuelas al recipiente y procéelas para picarlas.
CEBOLLAS, PICADAS	Hasta 3 grandes	Cuaratee las cebollas y agréguelas al recipiente. Pulse el botón de 1 a 2 veces para cortar pedazos gruesos. Para los cebollinos, córtelos en pedazos de 2.54 cm (1") y agregue 3 tazas al recipiente.
QUESO PARMESANO O ROMANO, RALLADO	Hasta 1-1/2 tazas	Asegúrese que el queso esté a temperatura ambiental. Córtelo en cubos de 2.54 cm (1"). Procéselo a la consistencia deseada.
PEREJIL, PICADO	Hasta 2 tazas	Agregue al recipiente y pulse de 10 - 15 segundos para picarlo a la consistencia deseada. Procese otras hierbas de la misma manera (eneldo, cilantro, hierba buena).
PIMIENTO, VERDE PICADO	Hasta 1 pimiento	Corte en pedazos de 2.54 cm (1"). Agregue al recipiente y use el botón de pulso para picar.
MASA DE PASTEL	Hasta 2 costras de pastel de 9"	Siga la receta incluida en el manual de este procesador para 1 o 2 costras de pastel de tamaño normal. Consulte la receta de pastel corriente.
SOPAS, DESECHAS O DE CREAMA	2 tazas	Agregue hasta 2 tazas de consomé de vegetales caliente (no hirviendo) para hacer puré o crema. Procese hasta lograr la consistencia deseada.
CALABAZA DESECHA	Hasta 8 tazas de cubos de, 2.54 cm (1")	Agregue hasta 8 tazas de calabaza escurrida al recipiente. Procese hasta hacerla puré. Apropiado también para calabaza, camote y papas.

<b>UTILIDAD DE LA CUCHILLA PARA PICAR (CONTINUA)</b>		
<b>ALIMENTO</b>	<b>CANTIDAD</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
FRESAS (PURE)	2 tazas	Limpie y corte las fresas por mitad. Agréguelas al recipiente y procéelas hasta quedar bien picadas.
TOMATES, PICADOS	4 medianos	Cuaratee los tomates. Agregue hasta 4 pedazos y oprima el botón de pulso para deshacerlos a la consistencia deseada.

<b>ALIMENTOS PARA DESMENUZAR</b>	
<b>ALIMENTO</b>	<b>OBSERVACIONES</b>
REPOLLO	Use el disco para desmenuzar repollo de textura fina. Corte el repollo y acomódelo de manera que pase fácilmente por el conducto de alimentos. Aplique poca presión para desmenuzarlo. Vacíe el recipiente a medida que el repollo alcance el nivel del disco.
ZANAHORIAS	Colóquelas en el conducto y desmenúcelas.
QUESO, CHEDDAR	Corte el queso de manera que pase por el conducto. El queso debe estar bien frío.
QUESO, MOZZARELLA	Corte el queso de manera que pase por el conducto. Congele el queso 30 minutos antes de desmenuzarlo. Aplique poca presión.
PAPAS	Coloque las papas en el conducto. Corte las papas grandes por mitad o en cuatro.
ZUCCHINI	Corte el zucchini de manera que pase por el conducto ya sea a lo ancho o a lo largo.



ALIMENTOS PARA REBANAR	
ALIMENTO	OBSERVACIONES
MANZANAS	Cuaratee las zanahorias y colóquelas una sobre otra en el conducto. Aplique presión firme.
REPOLLO	Use el lado del disco para rebanar pedazos gruesos. Corte y acomode los pedazos en el conducto. Vacíe el recipiente a medida que el repollo alcance el nivel del disco.
ZANAHORIAS	Corte en tiras de 10.2 cm (4") e introdúzcalas en el conducto alternado los extremos gruesos con los delgados.
APIO	Pele las fibras del apio. Corte los tallos en tres partes. Llene el conducto para lograr mejor resultado.
PEPINO	Si es necesario, corte los pepinos para acomodarlos en el conducto.
CHAMPIÑONES	Llene el conducto con los champiñones colocados de lado para cortarlos en rebanadas largas.
NUECES	Llene el conducto y rebane las nueces para cortarlas en pedazos gruesos.
CEBOLLAS	Cuaratee las cebollas y llene el conducto. Coloque los pedazos verticalmente para un corte grueso.
DURAZNOS/PERAS	Corte por mitad o en cuatro y retire el tallo. Coloque verticalmente en el conducto y aplique poca presión.
PIMIENTOS, VERDES	Corte por mitad y limpie la semilla. Acomode el pimiento verticalmente en el conducto y presiónelo si es necesario. Corte los pimientos más grandes en cuatro o en tiras según la consistencia deseada. Aplique presión moderada.
PEPPERONI	Corte el pepperoni en tiras de 8 cm (3"). Retire la cubierta incomible. Rebane 2 pedazos a la vez y aplique presión firme.
PAPAS	Pele las papas si desea. Corte las papas más grandes por mitad o en tres partes y colóquelas en el conducto.
FRESAS	Limpie las fresas. Coloque las fresas de lado para cortarlas en rebanadas largas.
TOMATES	Use tomates pequeños o por mitad para cortar rebanadas enteras. Aplique poca presión pero con firmeza.
NABOS	Pele y corte los nabos para acomodarlos en el conducto
ZUCCHINI	Corte los extremos. Use calabacines pequeños para cortar rebanadas enteras; corte los más grandes por mitad para acomodarlos en el conducto.



## Recetas

### Masa de pizza fácil de procesar

- 2 tazas de harina para todo propósito
- 1 paquete de levadura de 7g (1/4 oz)
- 1 cucharada de azúcar
- 3/4 cucharadita de sal
- 1 cucharada de aceite vegetal
- 3/4 taza de agua caliente de la llave

1. Instale la cuchilla de amasar en el recipiente del procesador, agregue la harina, levadura, azúcar y sal al recipiente del procesador. Procese 5 segundos para mezclar los ingredientes.
2. Agregue el aceite al agua caliente. Encienda el procesador y despacio agregue el agua/aceite por el conducto de alimentos (esto deberá tomar 30 segundos). Continúe procesando la masa de 1 - 1-1/2 minutos para amasarla. Pare la unidad y verifique si la masa está pegajosa. Si la masa está pegajosa, procésela otros 15 a 30 segundos. Permita que la masa repose 10 minutos.
3. Coloque la bola de masa sobre una superficie enharinada y amase de 3-4 veces. Hornee una pizza grande en una bandeja de hornear de 38 x 25 x 2 cm (15" x 10" x 1"). Extienda la masa con un rodillo y colóquela sobre la bandeja de hornear. Empuje la masa con cuidado desde el centro hacia afuera hasta cubrir los bordes de la bandeja.
4. Divida la masa por mitad para hacer 2 pizzas de costra delgada con diámetro de 30 cm (12"). Extienda la masa con un rodillo y colóquela en las bandejas de hornear. Repita el mismo proceso anterior para extender la masa sobre las bandejas. (Como la masa es más delgada, júntela si se llegase a separar).
5. Cubra la costra con salsa de pizza, vegetales, quesos, etc. al gusto
6. Hornee una pizza grande a 218°C (425°F) de 18 a 20 minutos y las pequeñas de costra delgada de 12 a 15 minutos.

**Da:** 1 pizza grande o 2 pequeñas

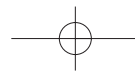
**NOTA:** Esta receta de pizza se puede doblar.

### Pan blanco sencillo

- 3 tazas de harina de todo propósito
- 3 cucharadas de mantequilla blanda, dividida en 4 partes
- 2 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de sal
- 1 paquete de levadura
- 1/4 taza de agua caliente
- 2/3 taza de agua tibia

1. Instale la cuchilla de amasar en el recipiente del procesador y agregue la harina, mantequilla, azúcar y la sal. Procese 5 segundos para mezclar los ingredientes.





2. Agregue la levadura con 1/4 de agua caliente en una taza de medir. Mezcle y deje reposar por 10-minutos
3. Encienda el procesador y despacio agregue la mezcla de la levadura con el agua a través del conducto (deberá tomar 30 segundos para agregar los ingredientes líquidos).
4. Continúe procesando los ingredientes por 45 segundos. Pare. Retire la cubierta y empuje la masa hacia el fondo del recipiente.
5. Coloque la tapa y procese la masa por un minuto adicional.
6. Saque la masa; forme una bola y colóquela en un recipiente engrasado de manera que toda la masa quede cubierta de grasa.
7. Cubra la masa y déjela crecer el doble de 1 a 1-1/2 horas. Saque la masa del recipiente y colóquela en una superficie bien enharinada. Amase hasta que la masa ya no pegue. Forme una bola y deje reposar 15 minutos.
8. Acomode la masa en un molde de hornear engrasado de 23 x 13 x 8 cm (9-inch x 5-inch x 3 ). Cubra el molde y permita que la masa crezca de nuevo en un lugar tibio hasta crecer aproximadamente 1 pulgada sobre los bordes del molde.
9. Precaliente el horno a 191°C (375°F) y hornee de 35 a 40 minutos o hasta quedar dorado. Retire el pan del molde inmediatamente después de hornearlo.

**Da:** 1 molde

**NOTA:** No doble esta receta. Solamente se podrá mezclar los ingredientes necesarios para 1 molde de pan.

#### **Pie corriente de una costra**

1 taza de harina para todo propósito

1/2 cucharadita de sal

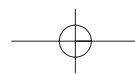
1/4 taza de manteca vegetal, al tiempo, dividida en 3 partes

1 cucharada de mantequilla bien fría

3 cucharadas de agua bien fría

1. Instale la cuchilla de picar en el recipiente del procesador. Agregue la harina, sal, aceite vegetal y la mantequilla. Procese 15 minutos hasta formar migajas gruesas.
2. Encienda el procesador y vierta toda el agua de una vez por el conducto.
3. Procese hasta que la masa se junte en una bola. No exceda 20 segundos. Si la masa no se junta en una bola, pare el procesador y retire la cuchilla de picar. Junte la masa con las manos y forme una bola con cuidado. Extienda la masa con un rodillo o según la receta. Si la costra requiere hornearse antes de agregar el relleno, pínchela varias veces con un tenedor. Precaliente el horno. Hornee de 9 a 10 minutos a 232°C (450°F) hasta dorarse.

**Da:** 1 costra de pastel de 23 cm (9").



**NOTA:** Si el cordón de alimentación está dañado, éste debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar un riesgo.

#### **¿NECESITA AYUDA?**

A fin de obtener servicio, reparación o por cualquier duda o pregunta con respecto a la unidad, por favor llame al número "800" apropiado que aparece en la cubierta de este manual. **NO** envíe de vuelta el producto al fabricante ni lo lleve a un centro de servicio. Como opción puede también consultar la página de la red anotada en la cubierta de este manual.

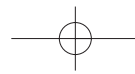
**Solamente en México**, si necesita ayuda, acuda a un centro de servicio autorizado. Puede encontrar un centro cercano a ud. buscando en las páginas amarillas de la guía telefónica bajo, reparación de enseres menores o comunicándose al teléfono 01-800-714-2499.

#### **UN AÑO COMPLETO DE GARANTIA**

Applica garantiza este producto contra cualquier defecto originado por fallas en los materiales o en la mano de obra por un período de un año a partir de la fecha original de compra. Esta garantía no es válida cuando: a) el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales, b) el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña, c) el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas. Si el producto resulta con defectos dentro del período de garantía lo repararemos o reemplazaremos de ser necesario, sin cargo alguno. Para que esta garantía sea válida debe presentar el producto con su recibo de compra y/o la tarjeta de registro correspondiente. Esta garantía le otorga derechos específicos, y usted podría tener otros que pueden variar en su país. Si tiene alguna pregunta, comuníquese con una sucursal o centro de servicio Black & Decker más cercano.

**Nota:** Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicio autorizados. Esta garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento dentro de su red de servicio.





In Latin America only  
En Latino América únicamente  
En Amérique latine seulement

Favor consultar la dirección de su servicentro más cercano.  
For the nearest service center, please see the appropriate  
address below.

**ARGENTINA**

Av Maipu 3850  
1636 Olivos,  
Buenos Aires  
Tel: 0-800-8-1221

**COLOMBIA**

Carrera 38 No. 166-64  
Santa Fe de Bogota  
Tel: 571-677-7496

**COSTA RICA**

200 metros Norte y 150 oeste del edificio  
Mercedes Benz  
Paseo Colon Av. 3, calle 26 Bis  
Tel: (506) 257-5716

**CHILE**

Cruz Del Sur 64  
Las Condes  
Santiago  
Tel: 562-370-8523

**ECUADOR**

Manuel Larrea 726 y Bogota  
Quito  
Tel: 593-256-8551

**EL SALVADOR**

27 Calle Poniente y 25 Ave.  
Norte No. 1510  
San Salvador  
Tel: 503-226-0022

**GUATEMALA**

3a calle 4-14 Zona 9  
Ciudad de Guatemala  
Tel: 331-50-20

**MÉXICO**

Lázaro Cárdenas #18  
Ciudad de México  
Tel: 5-588-9377  
01-800-847-2305

Atencion: Cliente  
01-800-714-2499

**•VERACRUZ**

Prolongación Días Mirón #4280  
(entre Violetas y Magnolias)

Col. Remes  
91920 Veracruz, Ver.  
Tel: (91-29) 21-70-16

**•PUEBLA**

17 Norte #205  
72000 Puebla, Pue.  
Tel: (91-22) 46-37-26

**•TORREÓN**

Blvd. Independencia 96 Pte.  
27000 Torreón, Coah.  
Tel: (91-17) 16-52-65

**•MÉRIDA**

Calle 63 #459-A  
(entre 50 y 52)  
97000 Mérida, Yuc.  
Tel: (91-99) 23-54-90

**•GUADALAJARA**

Av. Vallarta #4901-A  
Col. Prados Vallarta  
45020 Zapopan, Jal.  
Tel: (91-36) 73-28-15

**•QUERÉTARO**

Av. Madero 139, Pte.  
76000 Querétaro, Qro.  
Tel: (91-42) 14-16-60

**PANAMA**

Via Brazil y Ave.  
Samuel Lewis #31  
Ciudad de Panama  
Tel: 507-264-2243

**PERU**

Av. Javier Prado Este # 1516  
San Isidro  
Lima  
Tel: 225-6237

**PUERTO RICO**

Calle C #14  
Rexco Industrial Park  
Caparra Heights Station  
San Juan, P.R. 00934  
Tel: 1-800-347-5117

**VENEZUELA**

Av. Casanova edificio Girasol  
Nivel Mezzanina  
Local A  
Sabana Grande, Caracas  
Tel: (212) 782-3645

For service in U.S.A./Canada  
call 1-800-231-9786

Para servicio en los E. U. y Canadá  
llame al 1-800-231-9786

Pour le service aux É.-U. et au  
Canada, composer le 1-800-231-9786

## IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

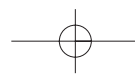
- Lire toutes les directives.
- Afin d'éviter les risques de secousses électriques, ne pas immerger le socle, le cordon ni la fiche de l'appareil.
- Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- Mettre hors tension et débrancher l'appareil avant de le nettoyer, d'y enlever ou ajouter un accessoire, et lorsqu'on ne s'en sert pas. Pour débrancher l'appareil, le mettre hors circuit, saisir la fiche et la tirer hors de la prise. Ne jamais tirer sur le cordon.
- Éviter de toucher aux pièces en mouvement.
- Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement, qui est tombé par terre ou qui est endommagé. Retourner le produit au centre de service de la région pour qu'il y soit examiné, réparé ou réglé électriquement ou mécaniquement. Ou composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture du présent guide
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabricant présente des risques d'incendies, de secousses électriques ou de blessures.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir. Ne pas laisser le cordon entrer en contact avec une surface chaude.
- Éloigner les mains et les ustensiles des disques ou du couteau en mouvement afin d'éviter les risques de blessures graves ou de dommages importants. On peut utiliser une spatule uniquement lorsque le robot ne fonctionne pas.
- Le couteau et les disques sont très tranchants; il faut donc les manipuler avec précaution.
- Se servir des moyeux pour installer ou retirer le couteau ou le disque afin d'éviter les risques de blessures.
- Pour éviter les risques de blessures, toujours bien ajuster le bol avant d'installer le couteau ou le disque sur le socle. Attendre l'immobilisation complète du moteur et du disque ou du couteau avant de retirer le couvercle.
- S'assurer que le couvercle est bien verrouillé en place avant de mettre l'appareil en marche.
- Ne jamais alimenter l'entonnoir à la main. Toujours se servir du poussoir.
- Ne pas tenter de rendre le mécanisme de verrouillage du couvercle inopérant.
- Ne pas utiliser l'appareil en présence de vapeurs explosives ou inflammables.
- L'appareil est conçu uniquement pour une utilisation domestique. Toute autre utilisation en annule la garantie.

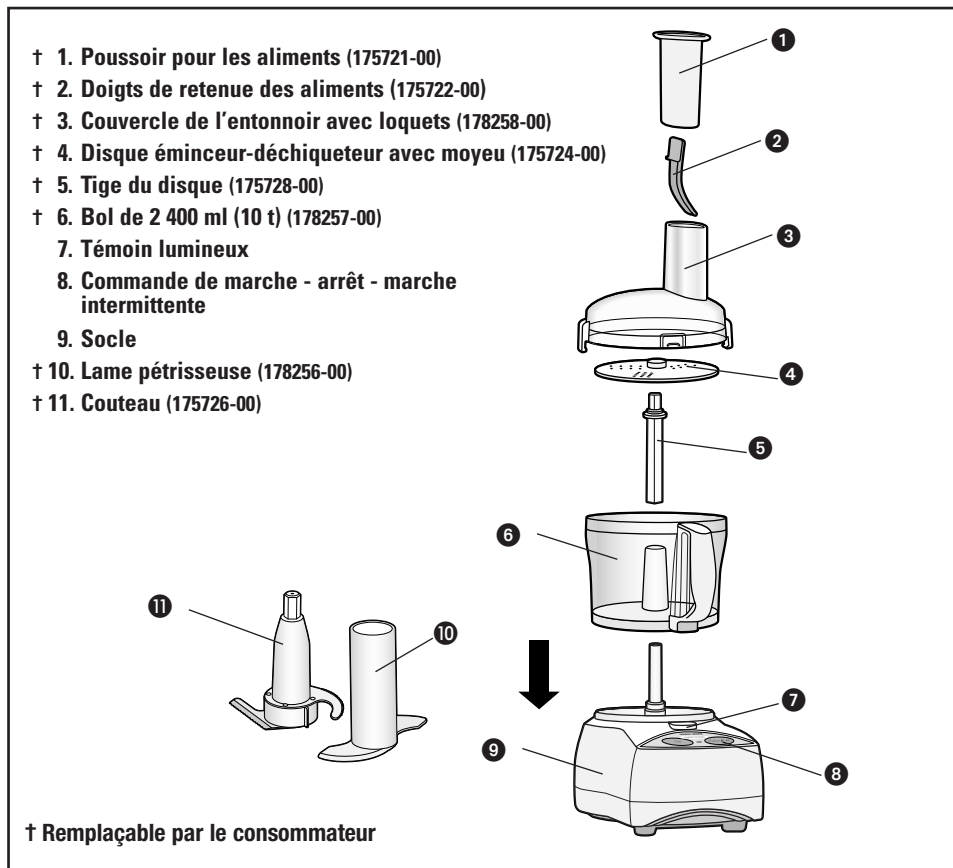
## CONSERVER CES MESURES.

SELLO O FIRMA DEL DISTRIBUIDOR

Fecha de compra \_\_\_\_\_

Modelo \_\_\_\_\_





### FICHE POLARISÉE (Modèles de 120 V seulement)

L'appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame plus large que l'autre). Ce genre de fiche n'entre que d'une façon dans une prise polarisée, par mesure de sécurité. Lorsqu'on ne peut insérer la fiche à fond dans la prise, il faut tenter de le faire après avoir inversé les lames de côté. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, il faut communiquer avec un électricien certifié. **Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité.**

### VIS INDESSERRABLE

L'appareil est doté d'une vis indesserrable empêchant l'enlèvement du couvercle inférieur. Pour réduire les risques d'incendie ou de secousses électriques, **ne pas tenter de retirer le couvercle inférieur.** L'utilisateur ne peut pas remplacer les pièces de l'appareil. En confier la réparation seulement au personnel des centres de service autorisés.

### CORDON

La longueur du cordon de l'appareil a été choisie afin d'éviter les risques que présente un long cordon. Tout cordon de rallonge d'au moins 15 ampères, 120 volts ou 6 ampères, 220 volts, certifié par l'organisme *Underwriters Laboratories (UL)*, par l'organisme NOM, ou par tout autre organisme reconnu, peut servir au besoin. Lorsqu'on utilise un cordon de rallonge, s'assurer qu'il ne

traverse pas la surface de travail ni qu'il pend de façon qu'on puisse trébucher dessus. Manipuler le cordon avec soin afin d'en prolonger la durée; éviter de tirer dessus et de le soumettre à des contraintes près des prises ou des connexions de l'appareil.

### Avant la première utilisation

- Lorsqu'on déballe l'appareil et qu'on enlève les matériaux d'emballage, manipuler avec soin le couteau et le disque éminceur-déchetteur; ils sont extrêmement tranchants
- Laver toutes les pièces à l'exception du socle. Bien lire le présent guide en accordant une attention particulière aux rubriques intitulées «Utilisation du robot culinaire» et «Entretien et nettoyage» afin de pouvoir démonter et nettoyer l'appareil convenablement.

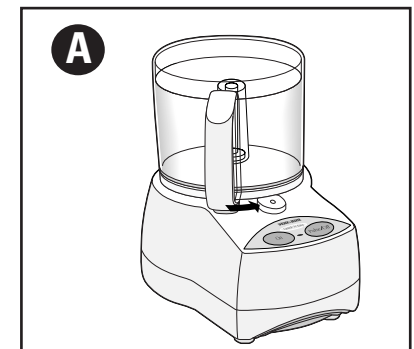
## Utilisation – Français

**NOTE RELATIVE À L'UTILISATION DU ROBOT :** Il ne faut pas l'utiliser pour piler la glace car cela abîme le bol tout en émoussant le couteau. Le robot culinaire n'est pas conçu pour fouetter de la crème, monter des blancs d'œufs en neige, moulin le café et les épices à haute teneur en huile, ni pour trancher ou déchetter des œufs cuits durs, des guimauves ou des fromages à pâte molle.

**IMPORTANT :** Dans le but de protéger l'utilisateur, l'appareil est muni d'un dispositif d'asservissement. On ne peut pas utiliser le robot lorsque le couvercle n'est pas bien verrouillé dans le bol. S'assurer que la poignée du bol est bien tournée dans le socle de sorte que la poignée s'aligne sur le témoin. Ne pas essayer de faire fonctionner l'appareil lorsque le couvercle n'est pas bien en place. S'assurer que le bol est verrouillé dans le socle et que ce dernier repose sur une surface plane, sèche et propre avant d'utiliser l'appareil.

### Utilisation du disque éminceur-déchetteur

1. Placer le bol sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il glisse en place. Enclencher le bol dans le socle en s'assurant que la poignée se trouve au-dessus du témoin (A).
2. Installer la tige du disque sur l'axe d'entraînement dans le bol et saisir soigneusement le disque éminceur-déchetteur par le moyeu (il est tranchant!), en plaçant la face voulue (éminçage ou déchetage) vers le haut. Puis, enfoncer le disque sur la tige.
3. Placer le couvercle sur le bol de sorte que l'entonnoir soit à droite de la poignée. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention LOCK jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (B).
4. Brancher la fiche. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à trancher ou à déchetter. Remplir l'entonnoir et placer le poussoir sur les aliments. Dans le cas des aliments ronds (comme



des carottes ou des concombres), utiliser les doigts de retenue des aliments pour les empêcher de basculer et obtenir des résultats uniformes.

5. Appuyer légèrement mais fermement sur le poussoir tout en enfonçant la commande voulue (marche ou marche intermittente). NOTE : Laisser l'appareil fonctionner. Une pression excessive n'accélère pas le processus. Ne pas laisser fonctionner le robot pendant plus de trois minutes à la fois.

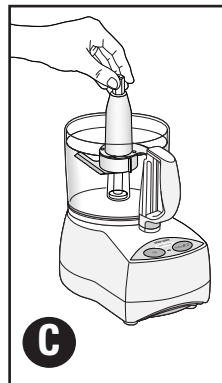
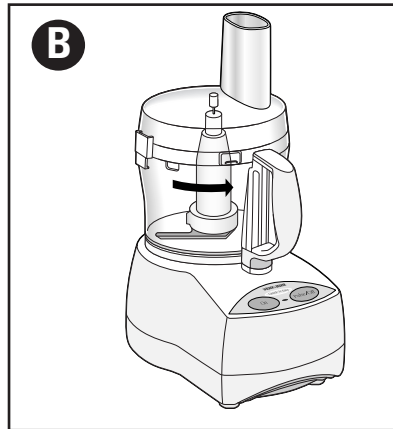
6. Après avoir traité les aliments, relâcher la commande de marche intermittente ou l'enfoncer si on utilisait la commande de marche. Attendre l'immobilisation complète du disque. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention UNLOCK afin de pouvoir le retirer.

7. Saisir le moyeu du disque éminceur-déchiquteur et retirer celui-ci. Enlever la tige. Déverrouiller le bol en faisant tourner la poignée vers la gauche et soulever le bol pour l'enlever.

#### Utilisation du couteau

On se sert du couteau pour accélérer de nombreuses tâches quotidiennes. Le couteau sert à hacher, à émietter, à mouler, à émincer et à mélanger rapidement.

1. Placer le bol sur l'axe d'entraînement du socle avec la poignée à gauche. Faire tourner le bol vers la droite jusqu'à ce qu'il glisse en place. Enclencher le bol dans le socle en s'assurant que la poignée se trouve au-dessus du témoin (A).
2. Saisir la tige centrale du couteau et le faire glisser sur l'axe d'entraînement (C).
3. Placer l'entonnoir-couvercle sur le bol de sorte que la poignée soit à droite du témoin. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention LOCK jusqu'à ce qu'il s'enclenche en place (B).
4. Brancher la fiche. Consulter le tableau d'utilisation afin de faciliter le traitement des aliments à hacher, à émietter, à mouler et à mélanger.
5. Enfoncer la commande voulue (marche ou marche intermittente). Lorsqu'on se sert de la marche intermittente, enfoncer la commande pendant 2 à 3 secondes, vérifier les résultats et répéter le cas échéant jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Mieux vaut utiliser de courts cycles de traitement qu'un long cycle, sauf lorsqu'on veut mélanger les aliments.
6. Après avoir traité les aliments, relâcher la commande de marche intermittente ou l'enfoncer si on utilisait la commande de marche. Attendre l'immobilisation complète du couteau. Faire tourner l'entonnoir-couvercle vers la mention UNLOCK afin de pouvoir le retirer.



7. Saisir la tige du couteau et retirer celui-ci. Déverrouiller le bol en faisant tourner la poignée loin vers la gauche et soulever le bol pour l'enlever. Vider le bol.

#### Utilisation de la lame pétrisseuse

**IMPORTANT** : Consulter la rubrique relative à l'utilisation du couteau pour savoir comment installer et retirer la lame pétrisseuse.

1. La lame pétrisseuse peut servir à préparer de la pâte à pain ou à pizza. Les deux recettes du présent guide peuvent servir de référence. S'assurer de verser lentement les liquides car la pâte ne se formera pas bien si on ajoute l'eau trop vite.
2. Il peut être nécessaire d'arrêter le processus de temps en temps pour gratter les parois du bol.
3. NE PAS utiliser la lame pétrisseuse pour préparer de la pâte à tarte. Utiliser le couteau pour la pâte à tarte (voir la recette).

#### Conseils pratiques relatifs à l'utilisation de la lame pétrisseuse

1. Afin d'optimiser les résultats, utiliser des ingrédients à la température ambiante et s'assurer que le beurre est ramolli.
2. Vérifier la date de préemption de la levure. Mesurer précisément la farine en remplissant à l'aide d'une cuillère une tasse conçue pour mesurer des ingrédients secs. Égaliser à l'aide du côté plat d'un couteau ou d'une spatule métallique. Ne pas tasser la farine.
3. Utiliser les quantités de liquide et de farine des recettes à titre de référence. On peut tenter des expériences avec ses recettes préférées.
4. On peut utiliser du pain de boulangerie, au goût. Le pain sera plus gros.

#### Technique d'utilisation - Liquides

- On peut traiter des liquides et des aliments chauds, mais pas brûlants, dans le bol.
- Ne pas traiter plus de 500 ml (2 tasses) de liquides à la fois. Sinon, il risque d'y avoir des fuites entre le bol et le couvercle.

## Entretien et nettoyage

NOTE : Éviter d'affûter les lames du couteau ou du disque réversible. Elles ont été affûtées en permanence à l'usine et tout autre affûtage risque de les endommager.

1. Avant de laver l'appareil, s'assurer qu'il est hors circuit et débranché.
2. Dans la mesure du possible, rincer immédiatement les pièces après utilisation afin d'en faciliter le nettoyage.
3. Essuyer le socle, les commandes et les pattes à l'aide d'un chiffon humide et bien les assécher. On peut enlever les taches tenaces en les frottant avec un chiffon humide et un produit nettoyant doux et non abrasif. Éviter d'immerger le socle.
4. Toutes les pièces amovibles vont sur le plateau supérieur du lave-vaisselle ou on peut les laver à la main.
  - Dans ce cas, utiliser de l'eau chaude savonneuse, bien les rincer et les assécher. Au besoin, utiliser une petite brosse à poils souples en nylon pour

nettoyer à fond le bol et l'entonnoir-couvercle. La brosse permet également d'éviter de se couper sur le disque éminceur-déchiporteur et sur le couteau.

- Au lave-vaisselle, les pièces amovibles se placent sur le plateau supérieur; jamais dans le panier à ustensiles, ni près de ce dernier
- Certaines pièces peuvent se tacher. Préparer une pâte avec 2 cuillères à table de bicarbonate de soude et 1 cuillère à table d'eau; enduire les taches de cette pâte et laisser agir pendant la nuit. Rincer et assécher.

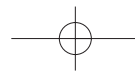
5. Éviter les tampons à récurer et les produits nettoyants abrasifs sur les pièces en plastique ou en métal.
6. Ne jamais remplir le bol d'eau bouillante. Ne jamais placer les pièces dans de l'eau bouillante. Certains aliments (comme les carottes) peuvent tacher temporairement le bol. Pour enlever de telles taches, mélanger une cuillère à table de bicarbonate de soude et deux cuillères à table d'eau chaude. Enduire les taches de ce produit et les frotter à l'aide d'un chiffon. Rincer dans de l'eau savonneuse et assécher

UTILISATION DU COUPEAU		
ALIMENT	QUANTITÉ	CONSEILS PRATIQUES
NOURRITURE POUR BÉBÉS	Jusqu'à 1 l (4 t)	Verser jusqu'à 1 l (4 t) de légumes et de viande cuits dans le bol avec 125 ml (1/2 t) du jus ou bouillon de cuisson. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
CHAPELURE	Jusqu'à 10 tranches	Casser le pain frais ou sec en morceaux et le déposer dans le bol. Émietter finement le pain.
BISCUITS SUCRÉS OU SALÉS, ÉMIETTÉS	Jusqu'à 2,5 l (10 t)	Pour émietter des biscuits Graham, ainsi que des biscuits au chocolat ou à la vanille. Casser les gros biscuits en quatre. Déposer les biscuits dans le bol. Traiter finement.
CANNEBERGES, ÉMINCÉES	750 ml (3 t)	Traiter à la marche intermittente jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. On peut également y ajouter préparer de la relish aux canneberges.
OEUFS (DURS), HACHÉS	Jusqu'à 12	Écaler les oeufs cuits durs, les assécher et les couper en deux. Les déposer dans le bol. Utiliser la marche intermittente en vérifiant la consistance après 4 ou 5 impulsions.
AIL, ÉMINCÉ	Jusqu'à 5	Mettre le robot en marche et insérer les gousses dans l'entonnoir.
VIANDE HACHÉE (FRAÎCHE OU CUITE)	Jusqu'à 500 ml (2 t)	Couper en cubes de 2,54 cm (1 po). Traiter à la marche intermittente pour hacher.

### UTILISATION DU COUPEAU (SUITE)

ALIMENT	QUANTITÉ	CONSEILS PRATIQUES
CHAMPIGNONS, HACHÉS	Jusqu'à 20 moyens	Couper les gros champignons en deux et les déposer dans le bol. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
NOIX, HACHÉES	2,5 l (10 t)	Les déposer dans le bol. Traiter pour les hacher.
OIGNONS, HACHÉS	Jusqu'à 3 gros	Couper en quatre et déposer dans le bol. Utiliser la marche intermittente 1 ou 2 fois pour hacher grossièrement. Couper les oignons verts en morceaux de 2,54 cm (1 po); traiter 750 ml (3 t) à la fois.
PARMESAN OU ROMANO, RÂPÉ	Jusqu'à 375 ml (1 1/2 t)	Le fromage doit être à la température ambiante. Couper en cubes de 2,54 cm (1 po). Déposer le fromage dans le bol et traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
PERSIL, HACHÉ	Jusqu'à 500 ml (2 t)	Déposer dans le bol et utiliser la marche intermittente pendant environ 10 à 15 secondes jusqu'à l'obtention de la consistance voulue. Traiter d'autres herbes (comme du basilic, de la coriandre et de la menthe) de la même façon.
POIVRONS VERTS, HACHÉS	Jusqu'à 1 poivron	Couper en morceaux de 2,54 cm (1 po). Déposer dans le bol et utiliser la marche intermittente pour hacher.
PÂTE À TARTE	Jusqu'à 2 croûtes de 23 cm (9 po)	Suivre les consignes de la recette du robot pour une ou deux croûtes à tarte standard. Voir la recette Croûte pour une tarte à une croûte.
POTAGES OU CRÊMES	500 ml (2 t)	Verser jusqu'à 500 ml (2 t) de soupe aux légumes chaude (pas bouillante) afin de réduire en purée ou en crème. Traiter jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.
COURGE D'HIVER, EN PURÉE	Jusqu'à 2 l (8 t), en cubes de 2,54 cm (1 po)	Déposer jusqu'à 2 l (8 t) de courge cuite et égouttée en cubes dans le bol. Réduire en purée. Vaut également pour de la citrouille et des patates sucrées.
FRAISES, EN PURÉE	500 ml (2 t)	Équeuter les fruits et couper les plus gros en deux. Les déposer dans le bol et les traiter.





<b>UTILISATION DU COUTEAU (SUITE)</b>		
<b>ALIMENT</b>	<b>QUANTITÉ</b>	<b>CONSEILS PRATIQUES</b>
TOMATES, HACHÉES	4 moyennes	Couper les tomates en quartiers. Hacher jusqu'à 4 tomates à la fois et utiliser la marche intermittente jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

<b>ALIMENTS À DÉCHIQUETER</b>	
<b>ALIMENT</b>	<b>CONSEILS PRATIQUES</b>
CHOU	Utiliser le disque déchiqueteur pour hacher finement. Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Appuyer légèrement sur le poussoir. Vider le bol lorsque le chou atteint le disque.
CAROTTES	Placer dans l'entonnoir et déchiqueter.
FROMAGE, CHEDDAR	Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Le fromage doit être bien froid.
FROMAGE, MOZZARELLA	Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Laisser le fromage au congélateur pendant 30 minutes avant de le déchiqueter. Exercer une légère pression sur le poussoir.
POMMES DE TERRE	Placer dans l'entonnoir. Couper les gros légumes en deux ou en quatre.
ZUCCHINI	Couper pour que le légume passe à l'horizontale ou à la verticale dans l'entonnoir.

<b>ALIMENTS À ÉMINCER</b>	
<b>ALIMENT</b>	<b>CONSEILS PRATIQUES</b>
POMME	Découper en quartiers et les empiler à l'horizontale dans l'orifice Appuyer fermement sur le poussoir.
CHOU	Pour hacher grossièrement, utiliser le disque éminceur. Couper des morceaux assez petits pour passer dans l'entonnoir. Vider le bol lorsque le chou atteint le disque.
CAROTTES	Couper en morceaux de 10,2 cm (4 po) et placer dans l'entonnoir en alternant les extrémités larges et minces.
CÉLERI	Enlever les fibres et couper chaque branche transversalement en trois. Afin d'optimiser les résultats, remplir l'entonnoir.
CONCOMBRE	Couper pour qu'il entre dans l'entonnoir (le cas échéant).
CHAMPIGNONS	Placer les champignons de côté pour couper dans le sens de la longueur.

<b>ALIMENTS À ÉMINCER (SUITE)</b>	
<b>ALIMENT</b>	<b>CONSEILS PRATIQUES</b>
NOIX	Pour hacher grossièrement, remplir l'entonnoir et traiter.
OIGNONS	Couper en quartiers et remplir l'entonnoir. Placer les oignons à la verticale pour hacher grossièrement.
PÊCHES, POIRES	Les couper en deux ou en quatre et en retirer le noyau ou le cœur. Placer à la verticale dans l'entonnoir et les trancher en appuyant légèrement sur le poussoir.
POIVRONS, VERTS	Couper les poivrons en deux et les vider. Les placer au fond de l'entonnoir en pressant doucement les côtés, au besoin. Couper les gros poivrons en quatre ou en bandes, selon les résultats voulus. Les trancher en appuyant modérément sur le poussoir.
PEPPERONI	Couper en morceaux d'une longueur de 8 cm (3 po) et retirer l'enveloppe non comestible. Trancher deux morceaux à la fois en appuyant fermement sur le poussoir.
POMMES DE TERRE	Peler les pommes de terre (au goût). Couper les grosses pommes de terre en deux ou en trois, et les placer dans l'entonnoir.
FRAISES	Équeuter les fraises et les placer sur le côté dans l'entonnoir afin d'obtenir des tranches sur le sens de la longueur.
TOMATES	Choisir des tomates assez petites pour obtenir des tranches complètes. Couper les grosses tomates en deux. Exercer une pression légère, mais ferme sur le poussoir.
RUTABAGAS	Peler. Couper les légumes pour qu'ils passent dans l'entonnoir.
ZUCCHINI	Couper les extrémités. Utiliser de petits légumes pour obtenir des tranches complètes ou couper les gros légumes pour qu'ils passent dans l'entonnoir.

## Recettes

### Pâte à pizza rapide

2 t de farine tout usage

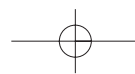
1 sachet (7 g/14 oz) de levure sèche active

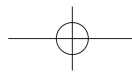
1 c. à table de sucre

3/4 c. à thé de sel

1 c. à table d'huile végétale

3/4 t d'eau chaude du robinet





1. Avec la lame pétrisseuse en place, verser la farine, la levure, le sucre et le sel dans le bol. Traite pendant environ 5 secondes pour mélanger.
2. Verser l'huile dans l'eau chaude. Faire fonctionner le robot et verser lentement le mélange d'eau et d'huile dans l'entonnoir (environ 30 secondes). Continuer de pétrir la pâte de 1 à 1,5 minute. Arrêter et vérifier l'adhérence de la pâte. Lorsqu'elle colle encore, continuer de pétrir pendant 15 à 30 secondes. Laisser la pâte reposer pendant 10 minutes.
3. Sur une planche enfarinée, plier la pâte à 3 ou 4 reprises pour la pétrir légèrement. Pour une croûte de pizza cuite dans un plat de 38 cm sur 25 cm sur 2 cm (15x10x1 po), abaisser la pâte à cette dimension à l'aide d'un rouleau et déposer la pâte abaissée dans un plat graissé. Abaisser la pâte doucement à la main pour recouvrir la fond du plat et former un rebord sur les côtés du plat.
4. Pour obtenir deux croûtes d'environ 30 cm (12 po) de diamètre, diviser la pâte en deux. La rouler ou la façonner en rond et la déposer dans des plats graissés. Former un rebord sur les côtés du plat. (La pâte est mince. S'assurer de bien la travailler pour éviter les trous ou déchirures.)
5. Garnir de sauce à pizza, de légumes et de fromage, au goût.
6. Faire cuire à 218 °C (425 °F) de 18 à 15 minutes pour une seule pizza ou de 12 à 15 minutes pour deux pizzas minces.

**Donne :** 1 grande croûte à pizza ou 2 croûtes petites.

**NOTE :** On peut doubler la recette de pâte à pizza.

#### **Pain blanc de base**

3 t de farine tout usage

3 c. à table de beurre ramoulli, divisé en 4 morceaux

2 c. à table de sucre

1 c. à thé de sel

1 sachet de levure sèche active

1/4 t d'eau tiède

2/3 t d'eau tiède

1. Placer la lame pétrisseuse dans le bol. Ajouter la farine, le beurre, le sucre et le sel. Traiter pour mélanger pendant environ 5 secondes.
2. Dans une tasse à mesurer, verser la levure sur 1/4 t d'eau. Brasser pour mélanger et laisser reposer pendant environ 10 minutes pour dissoudre.
3. Actionner le robot et verser lentement le mélange d'eau et de levure dans l'entonnoir (l'ajout des liquides devrait prendre environ 30 secondes).
4. Continuer de pétrir la pâte pendant 45 secondes. Arrêter. Retirer le couvercle et abaisser la pâte dans le fond du bol.
5. Remettre le couvercle en place et pétrir pendant une autre minute.
6. Sortir la pâte, la façonner en boule et la déposer dans un bol à mélanger graissé en tournant la boule pour bien la graisser.
7. Couvrir et laisser la pâte lever dans un endroit chaud jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (entre 1 et 1,5 heure). Verser la pâte sur une surface bien

- enfarinée. L'abaisser d'un coup de poing et la retourner jusqu'à ce qu'elle ne colle plus. Former une boule uniforme et laisser reposer pendant 15 minutes.
8. Façonner pour déposer dans un moule à pain graissé de 23 cm sur 13 cm sur 8 cm (9 x 5 x 3 po). Couvrir et laisser lever de nouveau pendant environ une heure dans un endroit chaud jusqu'à ce que la pâte dépasse le haut du plat d'environ 2,5 cm (1 po).
9. Faire cuire dans un four réchauffé à 191 °C (375 °F) de 35 à 40 minutes, ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Démouler sans tarder.

**Donne :** 1 pain.

**NOTE :** Ne pas doubler la recette. L'appareil ne peut mélanger qu'une recette de pain à la fois.

#### **Croûte pour une tarte à une croûte**

1 t de farine tout usage

1/2 c. à thé de sel

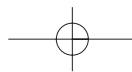
1/4 t de shortening végétal, à la température ambiante, divisé en trois

1 c. à table de beurre ou de margarine, bien froid

3 c. à table d'eau froide

1. Placer le couteau dans le bol. Ajouter la farine, le sel et le beurre. Traiter jusqu'à ce que les ingrédients forment de grosses miettes, environ 15 secondes.
2. Verser l'eau d'un coup dans l'entonnoir lorsque le robot fonctionne.
3. Traiter jusqu'à ce que la pâte forme une boule, un maximum de 20 secondes. Si la pâte n'a pas formé une boule au bout de 20 secondes, arrêter le robot. Retirer le couteau. Façonner une boule à la main. Abaisser pour la tarte, ou selon les directives de la recette. Lorsque la croûte doit être cuite avant de garnir la tarte, la percer à l'aide d'une fourchette. Faire cuire dans un four réchauffé à 232 °C (450 °F) jusqu'à ce qu'elle soit dorée, de 9 à 10 minutes.

**Donne :** 1 croûte à tarte de 23 cm (9 po).



**NOTE : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut en confier la réparation au fabricant, à son agent de service autorisé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.**

### BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. **NE PAS** retourner le produit où il a été acheté. **NE PAS** poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Pour commander des accessoires ou des pièces de rechange, prière de composer le 1 800 738-0245.

### GARANTIE COMPLÈTE DE UN AN

Applica garantit le produit pour un an à compter de la date d'achat, contre tout vice de matière ou de fabrication. La garantie ne couvre pas les dommages causés par un accident, une mauvaise utilisation ou des réparations effectuées par des personnes non autorisées. Advenant le fonctionnement irrégulier du produit dans les délais prescrits, ou pour toute question relative à la garantie ou au service, communiquer sans frais avec le service à la clientèle au numéro suivant : 1 800 231-9786. Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

\*  **BLACK & DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA

\*Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.

\*Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

**Product may vary slightly from what is illustrated.  
El producto puede variar ligeramente del ilustrado.  
Le produit peut différer légèrement de celui illustré.**

Copyright © 2002 Applica Consumer Products, Inc.  
Pub. No.178127 -00-RV00  
Product made in People's Republic of China  
Printed in People's Republic of China

**IMPORTADOR** – Applica de México, S. de R.L. de C.V.  
Manuel Avila Camacho 191-305, Los Morales Polanco  
Delegación Miguel Hidalgo, CP 11510, México D.F.  
Teléfono: (5) 279-1000  
Producto hecho en la República Popular China  
Impreso en la República Popular China

Produit fabriqué en République Populaire de Chine  
Imprimé en République Populaire de Chine

  
Applica Consumer Products, Inc.